Saturn®

ST-EC7774

BREAD MAKER

ХЛЕБОПЕЧКА

ХЛІБОПІЧКА





BREAD MAKER

Dear Buyer!
We congratulate you on having bought the device under trade name «Saturn». We are sure that our devices will become faithful and reliable assistance in your housekeeping.

Avoid extreme temperature changes. Rapid temperature change (e.g. when the unit is moved from freezing temperature to a warm room) may cause condensation inside the unit and a malfunction when it is switched on. In this case leave the unit at room temperature for at least 1.5 hours before switching it on.

If the unit has been in transit, leave it indoors for at least 1.5 hours before starting operation.

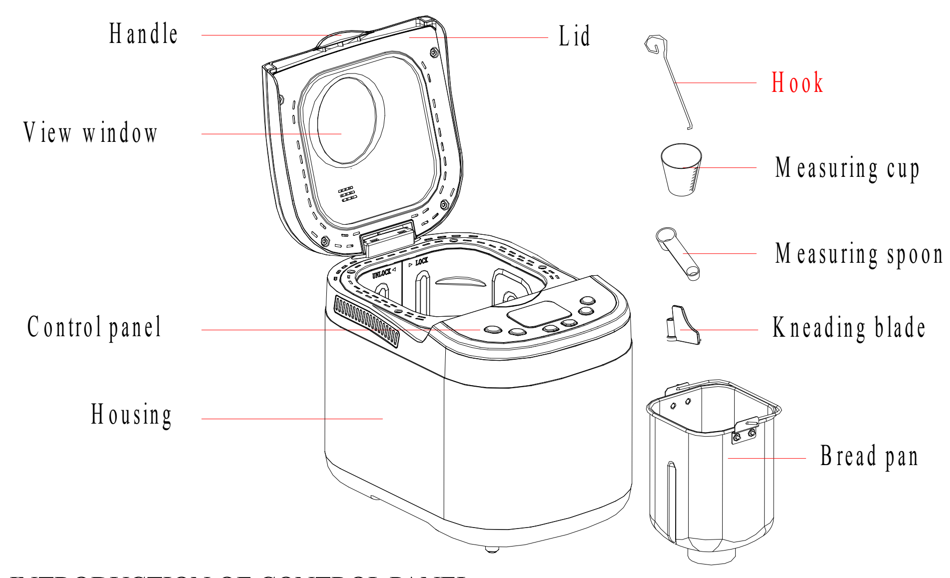
IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

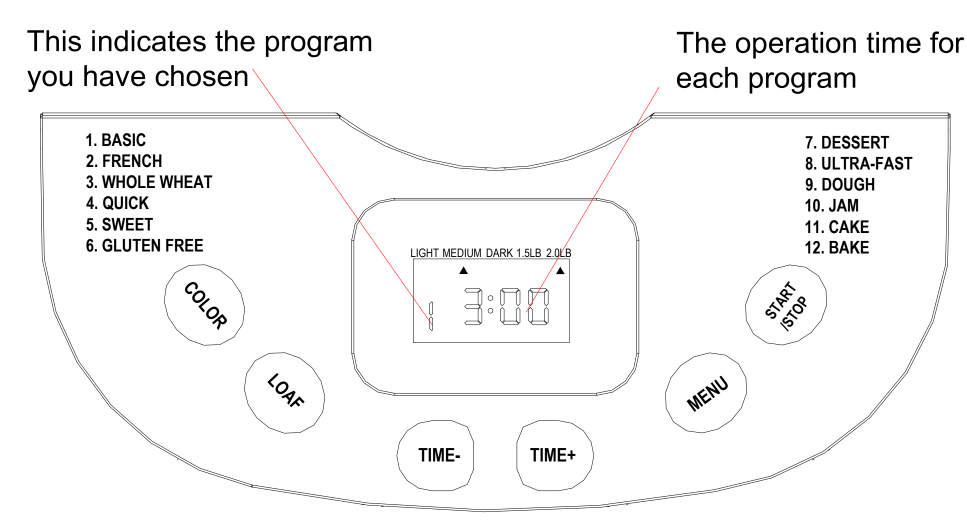
1. Read all instructions
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not press hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. This appliance is not intended for used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. It is not advised to use this appliance by children under 14.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not press any moving or spinning parts of the machine when baking..
14. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
15. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.

16. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
17. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
18. Turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
19. Do not operate the appliance for other than its intended use.
20. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
21. Do not use outdoors.
22. Do not take out the brad pan out of the bread maker during the whole preparation process.
23. Save these instructions.

KNOW YOUR BREAD MAKER
(Product may be subject to change without prior notice)



INTRODUCTION OF CONTROL PANEL
(The silkscreen may be subject to change without prior notice.)



After start-up
As soon as the bread maker is plugged the power supply, a beep will be heard and “1 3:00 ” appears in the display. But the two dots between the “3” and “00” don’t flash constantly. The “1” is the default program. The “2.0LB” (900 g) and “MEDIUM” are the default settings.

Start/stop
For starting, pausing and stopping the selected operation program.
To start a program, press the START/STOP button. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button is inactivated except the START/STOP button after a program has begun.
After procedure starts up, you can touch START/STOP button to interrupt at any time, the operation will be paused but the setting will be memorized, the outstanding time will be flashed on the LCD. Touch START/STOP button again, the program will continue.
To stop the program, press the START/STOP button for approx. 2 seconds, then a beep will be heard, it means that the program has been switched off.

Menu
It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button discontinuously, the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained below.
1. BASIC: kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.
2. FRENCH: kneading, rise and baking with a longer rise time. The bread baked in this menu will have a crisper crust and loose texture.
3. WHOLE WHEAT: kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.

4. QUICK: kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. SWEET: kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.
6. GLUTEN FREE: kneading, rise and baking gluten-free bread. You may also add ingredients to add flavor.
7. DESSERT: kneading, rise and baking dessert.
8. ULTRA-FAST: kneading, rise and baking loaf in a short time, bread with a dense texture.
9. DOUGH: kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
10. JAM: boiling jams and marmalades. Fruit or vegetables must be chopped before putting it into the bread pan.
11. CAKE: kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder.
12. BAKE: only baking, no kneading and rise. Also used for increasing the baking time on selected settings.

Color
With the button you can select LIGHT, MEDIUM or DARK color for the crust.

Loaf
Press this button to select the size of the bread: 1.5LB, 2.0LB (750g, 900g), when you select the desired size, the LCD will display the corresponding size. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. This button is only applicable for the following program: BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, GLUTEN FREE and ULTRA-FAST.

Time
This bread maker has delay function. Use the “TIME+” and “TIME-” buttons to set your desired end time for baking. The maximum delayed time is up to 13 hours.
The steps of setting delay function are as follows:
1) Select a program including menu, color, loaf size.
2) Set the delay timer. Press the “TIME+” button once, the end time will be delayed 10 minutes. And if the “TIME+” button is pressed down continuously, the delayed time will increase rapidly. If you have overshot, you can correct it by pressing the “TIME-” button.
Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o’clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the “TIME+” or “TIME–” to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the STOP/START button to activate this delay program. LCD will count down to show the remaining time.
You will get fresh bread at 7:00 in the morning, if you don’t want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1hour starts.
Note: the ULTRA-FAST and 9JAM programs do not have delay function.

Note：Do not use the timer function when working with easy spoiling ingredients such as eggs, milk, cream or cheese.

KEEP WARM
Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. During keeping warm, if you would like to take the bread out, switch the program off by pressing the START/STOP button.

MEMORY
If the power supply has been interrupted during the course of making bread, the process of making bread will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing START/STOP button. If the interruption time exceeds 10 minutes, the memory cannot be kept, you must discard the ingredients in the bread pan and add the ingredients into bread pan again, and the bread maker must be restarted. But if the dough has not entered the rising phase when the power supply breaks off, you can press the START/STOP directly to continue the program from the beginning.

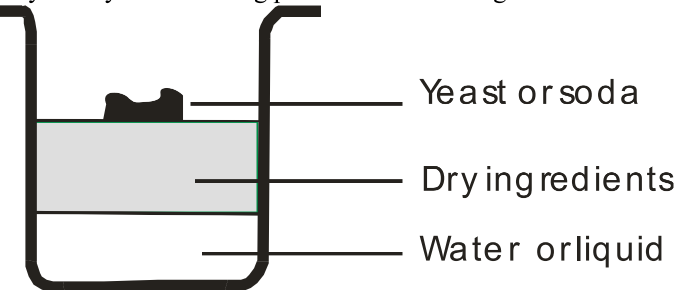
ENVIRONMENT
The machine may work well in a wide range of temperature, but there may be any difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest that the room temperature should be within the temperature of 15 to 34.

WARNING DISPLAY
1. If the display shows “HHH” after you have pressed START/STOP button, it means that the temperature inside of baking mould is too high. You should stop the program and unplugged the power outlet immediately. Then open the lid and let the machine cool down completely before using again. If the display shows “LLL” after the program has been started, it means that the temperature inside of baking mould is too low. You should place the bread maker into environment of higher temperature for using.
2. If the display shows “EE0” after you have pressed START/STOP button, it means the temperature sensor open circuit, please check the sensor carefully by Authorized expert. If the display shows “EE1”, it means the temperature sensor short circuit.

BEFORE THE FIRST USE
The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.
1. Please check whether all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the section “Cleaning and Maintenance”.
3. Set the bread maker on BAKE mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again.
4. Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for using.

HOW TO MAKE BREAD

1. Place the bread pan in position, then turning it in clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill hole with heat-resisting margarine prior to place the kneading blade to avoid the dough sticking the kneading blade, also this would make the kneading blade be removed from bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.



Note: the maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.

3. Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation, make sure it does not come into contact with the liquid or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the MENU button until your desired program is selected.
6. Press the COLOR button to select the desired crust color.
7. Press the LOAF button to select the desired size.
8. Set the delay time by pressing TIME+ or TIME- button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the START/STOP button to start working.
10. For the program of BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, QUICK, SWEET, GLUTEN FREE, ULTRA-FAST and CAKE beeps sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the Lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent in the lid during baking. This is normal.
11. Once the process has been completed, one beep will be heard. You can press START/STOP button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, turn the bread pan in anti-clockwise and take out the bread pan.

Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.

12. Let the bread pan cool down before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
13. Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.
14. Let the bread cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended slicing bread with electric cutter or dentate cutter, had better not with fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.
15. If you are out of the room or have not pressed START/STOP button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, when keep warm is finished, 10 beeps will be heard.
16. When do not use or complete operation, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading blade.

Note: If bread has not been completely eaten up, advise you to store the remained bread in sealed plastic bag or vessel. Bread can be stored for about three days during room temperature, if you need more days storage, pack it with sealed plastic bag or vessel and then place it in the refrigerator, storage time is at most ten days. As bread made by ourselves does not add preservative, generally storage time is no longer than that for bread in market.

SPECIAL INTRODUCTION

1. For Quick breads

Quick breads are made with baking powder or baking soda that is activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquid should be placed in the bottom of the bread pan, and dry ingredients should be placed on top. During the initial mixing of quick bread, dry ingredients may collect in the corners of the pan. It is necessary to help machine mixing to avoid flour clumps.

2. About Ultra fast program

The bread maker can bake loaf within 1 hour 28 minutes with rapid program. Please note that it should be hot water of 48—50, you must use a cooking thermometer to measure the temperature. The influence of temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low, the bread will not be rise to expected size, if the water temperature is too high. The fungus in the yeast will be killed before rising, which also will affect the baking performance.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the machine from the power outlet and let it cool down before cleaning.

1. Bread pan: remove the bread pan by turning it in anti-clockwise, then pulling the handle to remove it, wipe inside and outside of pan with a damp clothes, do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely before installing.

Note: Insert the bread pan and turning it in clockwise until it fixed in correct position. If it cannot be inserted, adjust the pan lightly to make it is on the correct position then press it down.

2. Kneading blade: If the kneading blade is difficult to remove from the bread, use the hook. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth. Both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.
3. Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner for cleaning, as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

Note: It is suggested not disassembling the lid for cleaning.

4. Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down,

clean and dry, and the lid is closed.

INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS

1. Bread flour
Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from collapsing after rise. As the gluten content is higher than the common flour, so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredient of making bread.
2. Plain flour
Flour that contains no baking powder, it is applicable for making express bread.
3. Whole-wheat flour
Whole-wheat flour is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole-wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole -wheat flour or bread flour to achieve the best result.
4. Black wheat flour
Black wheat flour, also named as"rough flour", it is a kind of high fiber flour, and it is similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.
5. Self-rising flour
A type of flour that contains baking powder, it is used for making cakes specially.
6. Corn flour and oatmeal flour
Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.
7. Sugar
Sugar is very important ingredient to increase sweet taste and color of bread. And it is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirement.
8. Yeast
After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.
1 tsp. active dry yeast =3/4 tsp. instant yeast
1.5 tsp. active dry yeast =1 tsp. instant yeast
2 tsp. active dry yeast =1.5 tsp. instant yeast
Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature, before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.
The ways described below will check whether your yeast is fresh and active.
(1) Pour 1/2 cup warm water (45-500C) into a measuring cup.
(2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.
(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.
(4) The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.
9. Salt
Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. But bread would be larger if without salt.
10. Egg
Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and large in size, the egg must be peeled and stirred evenly.
11. Grease, butter and vegetable oil
Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles before using.
12. Baking powder
Baking powder is used for rising the Ultra Fast bread and cake. As it does not need rise time, and it can produce the air, the air will form bubble to soften the texture of bread utilizing chemical principle.
13. Soda
It is similar with baking powder. It can also used in combination with baking powder.
14. Water and other liquid
Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 200C and 250C is the best. The water may be replaced with fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

INGREDIENTS MEASUREMENT

One of important step for making good bread is proper amount of ingredients. It is strongly suggested that use measuring cup or measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.
1. Weighing liquid ingredients
Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.
2. Dry measurements
Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, leveling off with a knife. Scooping or tapping a measuring cup with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. When measuring small amounts of dry ingredients, the measuring spoon must be used. Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe.
3. Adding sequence
The sequence of adding ingredients should be abided, generally speaking, the sequence is: liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc. When adding the ingredient, the flour can't be wetted by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. And

yeast can't press with salt. After the flour has been kneaded for some time and a beep will prompt you to put fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early, the flavor will be diminished after long time mixing. When you use the delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

No.	Problem	Cause	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much	Take bread out soon without keeping it warm
3	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for 10 minutes, then take it out and clean.
4	Stir ingredients not evenly and bake badly	1.selected program menu is improper	Select the proper program menu
		2.after operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color	Don’t open cover at the last rise
		3.Stir resistance is too large so that kneader almost can’t rotate and stir adequately	Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.
5	Display “H:HH” after pressing “start/stop” button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press “start/stop” button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down
6	Hear the motor noises but dough isn’t stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately
7	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
8	Bread size is too small or bread has no rise	No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.
9	Dough is so large to overflow bread pan	The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity
10	Bread collapses in the middle parts when baking dough	1.used flour is not strong powder and can’t make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		2.yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Yeast is used under room temperature
		2.Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe
11	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1.too much flour or short of water	Reduce flour or increase water
		2.too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12	Middle parts are hollow after cutting bread	1. Excessive water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2.water temperature is too high	Check water temperature
13	Bread surface is adhered to dry powder	1.there is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity ingredients into bread.
		2.stir not adequately for short of water	Check water and mechanical construct of bread maker

14	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press start/stop to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed

Specification
Working voltage: 230 V
Working frequency: 50 Hz
Power: 650 W
Set
Bread maker 1pc
Instruction manual 1pc
Warranty book 1pc
Package 1pc

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

The manufacturer reserves the right to change the specification and design of goods.



ХЛЕБОПЕЧЬ

Уважаемый покупатель!
Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки «Saturn». Уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении. Устройство должно отстояться в теплом помещении не менее 1,5 часов.

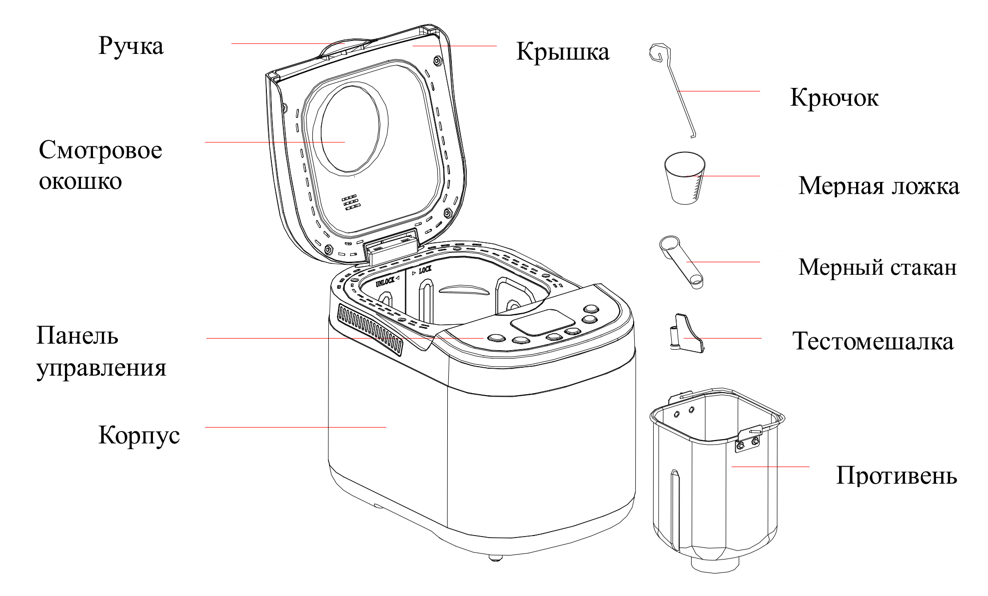
Ввод устройства в эксплуатацию после транспортировки производить не ранее, чем через 1,5 часа после внесения его в помещение.

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:
При использовании электрооборудования необходимо соблюдать основные меры предосторожности:
1. Прочтите всю инструкцию.
2. Убедитесь, что технические характеристики вашей сети совпадают с указанными производителем.
3. Не используйте хлебопечку с поврежденным шнуром питания или сетевой вилкой, а также при обнаружении неполадок или повреждений. Обратитесь в ближайший авторизированный сервисный центр для осмотра или ремонта.
4. Не касайтесь горячих поверхностей. Используйте ручки.
5. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, штепсельную вилку или корпус прибора в воду или другую жидкость.
6. Отключите устройство от сети, если не используете его, перед сменой или заменой составных частей и чисткой.
7. Следите, чтобы шнур питания не свисал с края стола и не касался острых углов и горячих поверхностей.
8. Использование дополнительных комплектующих не рекомендуется изготовителем прибора, так как это может повредить прибор.
9. Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не получили инструкции по использованию прибора от лица, ответственного за их безопасность. Не рекомендуется использовать прибор детям в возрасте до 14 лет.).
10. Необходим тщательный присмотр, если прибор используется возле детей.
11. Не размещайте хлебопечку вблизи или на газовой или электрической плите или в нагретой духовке.
12. Чрезвычайная осторожность требуется при перемещении прибора, содержащего

горячее масло или другие горячие жидкости.
13. Не касайтесь вращающихся частей машины в процессе работы
14. Не включайте устройство без установленной хлебной формы, наполненной ингредиентами.
15. Аккуратно извлекайте лоток, небрежное обращение может повредить его.
16. Не используйте металлическую фольгу или другие материалы внутри хлебопечки, это может стать причиной короткого замыкания.
17. Для обеспечения нормальной вентиляции и избежания риска возникновения пожара никогда не накрывайте хлебопечку полотенцем или любым другим материалом.
18. Прибор следует включать только в заземлённую розетку.
19. Сначала подсоедините шнур в гнездо прибора, затем подключите к сети. Чтобы отключить, установите регулятор в положение OFF (ВЫКЛ.), затем отключите от сети.
20. Извлекать противень из хлебопечи во время всего процесса приготовления запрещено!
21. Не используйте прибор в целях, не указанных в данной инструкции.
22. Не используйте прибор вне помещения.
23. Сохраните эти инструкции.

Только для бытового применения

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



Панель управления
(дизайн панели управления может меняться без предварительного уведомления)



Включение
После подключения к сети раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится "1 3:00". Точки между и «3» и «00» мигают. Программа по умолчанию – «1». Установки по весу хлеба «2 фунта» (900г) и режима MEDIUM – по умолчанию.

Start/Stop
Запуск и завершение выбранной программы для выпекания.
Для включения программы нажмите кнопку "START/STOP". При этом раздастся короткий звуковой сигнал, две точки в иконке показа времени будут мигать, загорится индикатор. После включения кнопки "START/STOP" все другие кнопки становятся неактивными кроме кнопки "START/STOP".
После начала процедуры в любое время можно остановить процесс приготовления, нажав кнопку "START/STOP".Процесс будет приостановлен, установки сохраняться в памяти, а оставшееся время будет мигать на ЖК мониторе. Повторное нажатие кнопки "START/STOP" возобновит работу хлебопечи.
Для остановки программы нажимайте кнопку "START/STOP" в течение приблизительно 2 секунд, пока звуковой сигнал не подтвердит, что программа была выключена.
МЕНЮ
Используется для установки различных программ, которые изменяются при каждом нажатии (нажатие сопровождается коротким звуковым сигналом). При непрерывном нажатии 12 меню будут появляться в циклическом порядке на ЖК мониторе. Выберите желаемую программу.

Описание функций

1. Basic: вымешивание теста, подъем теста, выпекание обычного хлеба.
2. French: вымешивание теста, подъем теста, выпекание с более длительным сроком подъема. Хлеб, испеченный таким способом, обычно имеет хрустящую корочку и легкую структуру.
3. Whole wheat: вымешивание теста, подъем теста, выпекание хлеба с использованием муки из цельного зерна. Функция с более длительным подогревом позволяет муке из цельного зерна впитать влагу. При этом нежелательно использование функции задержки выпекания.
4. Quick: вымешивание теста, подъем теста и выпекание с использованием пищевой соды или разрыхлителя для теста. Хлеб, испеченный таким способом, обычно не поднимается до больших размеров и имеет плотную структуру.
5. Sweet: вымешивание, подъем и выпекание сладкого хлеба с хрустящей корочкой. Также можно добавлять ингредиенты для вкуса.
6. Gluten free: вымешивание теста, подъем теста и выпекание из муки, не содержащей белка глютена.
7. Dessert: вымешивание, подъем и выпекание десерта.
8. Ultra fast: вымешивание, подъем и выпекание хлеба в короткий срок. Хлеб, приготовленный таким способом обычно меньше в размере и с более грубой структурой
9. Dough: вымешивание и подъем теста без выпекания. Готовое тесто используйте для приготовления булочек, пиццы и т.д.
10. Jam: приготовление варенья и джема. Перед тем как положить фрукты и овощи в печь, их нужно измельчить.
11. Cake: вымешивание, подъем и выпекание теста с использованием пищевой соды или разрыхлителя для теста.
12. Bake: только выпекание без вымешивания и подъема. Также используется для увеличения срока выпекания.

Color

Выбор цвета корочки: LIGHT (светлая), MEDIUM (средняя), DARK (румяная). Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать желаемый результат.

Loaf

Нажмите для выбора размера буханки хлеба: 1,5 фунта (750 г) или 2 фунта (900 г). Когда вы выберите необходимый вес, он отобразится на ЖК мониторе.

Помните, размер хлеба влияет на общее время приготовления. Эта кнопка включает только следующие функции: BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, GLUTEN FREE и ULTRA-FAST.

Time

ФУНКЦИЯ ЗАДЕРЖКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Используйте кнопки «Время +» и «Время –» для установки желаемого времени окончания выпекания. Максимальное время задержки 13 часов. Помните, что время задержки должно включать время выпекания. Таким образом, по окончанию времени задержки Вы получите свежий горячий хлеб.

Шаги установки функции задержки приготовления следующие:

1) Выберите программу приготовления, цвет корочки и размер буханки хлеба.
2) Установите время задержки нажатием кнопки «Время +». Однократное нажатие кнопки «Время +» позволяет отложить время окончания приготовления на 10 минут. Чтобы быстро увеличить время задержки приготовления, нажмите и удерживайте кнопку «Время +». Если Вы превысили необходимый показатель времени, откорректируйте его, нажимая кнопку «Время –».

Например: сейчас 20 часов 30 минут, если вы хотите получить готовый хлеб к 7 часам утра, к примеру, через 10 часов 30 минут, выберите программу, цвет корочки, размер хлеба и нажмите ВРЕМЯ+ или ВРЕМЯ - пока на дисплее не появится 10:30 (время задержки). Затем нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для включения программы. На экране будет отображаться оставшееся время до окончания программы. К 7 часам у вас будет свежий горячий хлеб. Хлеб автоматически подогревается в течение одного часа после завершения выпекания.

Примечание: программы ULTRA FAST и JAM не имеют функций задержки.

Пожалуйста, помните о том, что максимальное время задержки - 13 часов.

Внимание: при задержке выпекания не используйте быстропортящиеся продукты, такие как яйца, цельное молоко, фрукты, овощи и т.д.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДОГРЕВ

Хлеб автоматически подогревается в течение одного часа после завершения выпекания. Во время автоподогрева, если вы захотите извлечь хлеб, нажмите кнопку START/STOP, чтобы отключить программу.

ПАМЯТЬ

Если во время приготовления пропадет электричество, автоматическое приготовление продолжится через 10 минут, даже без нажатия кнопки “START/STOP”. Если электричества нет больше 10 минут, хлебопечь нужно включить самостоятельно. Но если тесто в процессе замешивания, нужно нажать кнопку “START/STOP” для запуска программы с начала.

УСЛОВИЯ ДЛЯ НОРМАЛЬНОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Хлебопечь может работать при различных температурах, однако при низкой температуре тесто может подняться не так хорошо, что повлияет на его размер и структуру. Рекомендуемая температура помещения от +15° до +34°.

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНАЯ ИНДИКАЦИЯ:

1. Если после запуска программы на дисплее отображается "H:HH", это означает, что температура внутри слишком высока и программа должна быть остановлена. Немедленно отключите прибор от сети, откройте крышку и дайте хлебопечи полностью остыть перед повторным использованием. Если после запуска программы на дисплее отображается “LLL”, это означает, что температура внутри слишком низкая. Используйте прибор в помещении с более высокой температурой.
2. Если после нажатия кнопки START/STOP на дисплее отображается "E:E0" или “E:E1”, это означает, что датчик температуры не установлен должным образом. Обратитесь в авторизированный сервисный центр для выявления неполадки и ее

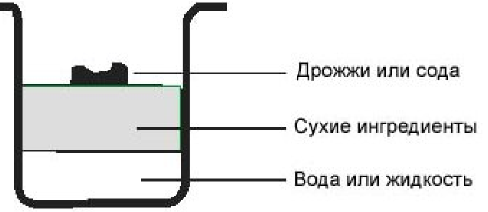
устранения.

Перед первым использованием

1. Проверьте наличие и целостность всех комплектующих деталей прибора.
2. Произведите очистку прибора согласно главе «УХОД И ОЧИСТКА»
3. Включите программу «BAKE» (выпекание) и прогревайте без ингредиентов в течение 10 минут. После того, как прибор остынет, повторите очистку.
4. Высушите все элементы и соберите, прибор готов к эксплуатации.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА

1. Вставьте противень и прокрутите по часовой стрелке до появления щелчка. Установите тестомешалку в ведущие валы. Проверните по часовой стрелке до щелчка. Перед установкой тестомешалки рекомендуется заполнить отверстия маргарином или другим жиром, это позволит снизить уровень прилипания теста к лопастям тестомешалки.
2. Добавьте ингредиенты в противень, придерживаясь рецепта. Обычно, в первую очередь, заливается вода или жидкость, затем добавляется сахар, соль и мука, в конце добавляются дрожжи или разрыхлитель. При изготовлении хлеба из зерна грубого помола или ржаного хлеба, рекомендуется изменить порядок добавления ингредиентов: сначала добавьте сухие дрожжи и муку, и, в последнюю очередь, жидкость, для получения лучшего результата смешивания.



3. Сделайте пальцем небольшое углубление в муке с одной стороны и добавьте туда дрожжи. Следите за тем, чтобы дрожжи не смешались с жидкостью или солью.
4. Закройте крышку и подключите шнур питания к сети.
5. Нажмите кнопку MENU, для выбора желаемой программы.
6. Нажмите кнопку COLOR для выбора цвета корочки.
7. Нажмите кнопку LOAF для выбора желаемого размера.
8. Установите время задержки нажатием кнопки Time+ или Time -. Этот шаг можно пропустить, если вы хотите начать работу хлебопечи немедленно.
9. Нажмите и удерживайте кнопку START/STOP около двух секунд для начала работы.
10. Процесс приготовления по программам BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, QUICK, SWEET, GLUTEN FREE, ULTRA-FAST и CAKE сопровождается длинным звуковым сигналом, это говорит о необходимости добавления ингредиентов. Откройте крышку и загрузите ингредиенты. Во время выпекания возможен выход пара через вентиляционные отверстия, это нормально. 1 короткий звуковой сигнал сообщит об окончании процесса выпекания.
11. Нажимайте и удерживайте кнопку START/STOP около 2 секунд, чтобы остановить процесс и вынуть хлеб. Откройте крышку. Используя прихватки, прокрутите противень против часовой стрелки и аккуратно выньте его из хлебопечи.

Внимание: помните о том, что противень и хлеб могут быть очень горячими, будьте осторожны и всегда используйте прихватки.

12. При помощи лопатки аккуратно отделите края хлеба от противня.
13. Переверните противень вверх дном над чистой поверхностью и аккуратно встряхните для извлечения хлеба.
14. Аккуратно извлеките хлеб и охлаждайте в течение 20 минут.
15. Если в момент завершения выпекания вы отсутствуете в помещении или не была нажата кнопка START/STOP, хлеб будет автоматически подогреваться в течение 1 часа. По окончанию автоподогрева, вы услышите 10 звуковых сигналов.
16. Отключайте шнур питания от сети, если не используете аппарат долгое время.

Внимание: перед нарезанием хлеба, отделите лопасть тестомешалки от хлеба при помощи крючка (входит в комплект). Не отделяйте лопасть руками, помните, что температура слишком высока.

Примечание: если вы не доели хлеб, рекомендуется хранить его в запечатанном полиэтиленовом пакете или хлебнице. Хлеб можно хранить три дня при комнатной температуре. Если его нужно хранить дольше, упакуйте его в полиэтиленовый пакет или хлебницу и положите в холодильник. Срок хранения в холодильнике – не более 10 дней. Домашний хлеб не содержит консервантов, поэтому обычно срок хранения для него не больше чем для хлеба, купленного в магазине.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Быстрое выпекание

При выпекании хлеба ускоренным способом применяются пищевая сода и разрыхлитель, активируемые жидкостью и высокой температурой. Для улучшения вкусовых качеств рекомендуется загружать жидкость на дно противня, а сыпучие ингредиенты сверху, т.к. при первоначальном вымешивании теста сыпучие ингредиенты могут плохо размешаться и остаться в уголках противня. В этом случае отделите сыпучие ингредиенты от стенок при помощи шпателя.

Ускоренное выпекание

При помощи ускоренного выпекания вы можете приготовить хлеб в течение одного часа и 28 минут, при этом он будет иметь более плотную структуру. Помните, что вода, добавляемая в тесто, должна иметь температуру от 48°C до 50°C, используйте термометр для измерения температуры воды, это очень важно для получения хорошего теста. Вода низкой температуры может стать причиной недостаточного подъема теста, вода слишком высокой температуры может уничтожить дрожжи, что также повлияет на подъем теста.

ОЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.

1. Противень: Чтобы извлечь противень, прокрутите его против часовой стрелки и выньте за ручку. Протрите противень внутри и снаружи при помощи мягкой ткани. Не используйте для протирания грубые и абразивные материалы, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Полностью высушите противень перед установкой.

Примечание: Вставьте противень и прокрутите по часовой стрелке до появления щелчка. Установите тестомешалку в ведущие валы. Проверните по часовой стрелке до появления щелчка.

2. Тестомешалка: если у вас возникли трудности при извлечении тестомешалки из вала, используйте крючок. Протрите при помощи мягкой влажной ткани. Тестомешалка и противень предназначены для мытья в посудомоечной машине.

3. Корпус: аккуратно протрите корпус влажной тканью. Не используйте абразивные материалы, чтобы не повредить покрытие. Не погружайте корпус в воду.

Примечание: Не рекомендуется разбирать крышку для чистки.

4. Перед тем как собрать хлебопечь на сохранение, убедитесь, что она полностью высохла и остыла, находится в чистом состоянии, и крышка закрыта.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИНГРЕДИЕНТАХ

1. Мука для хлеба

Мука для хлеба имеет высокое содержание клейковины (также называется мукой с высоким содержанием клейковины и белков), обладает высокой эластичностью. Мука с более высоким содержанием клейковины позволяет выпекать хлеб большого размера. Мука является наиболее важным ингредиентом для приготовления хлеба.

2. Обычная мука

Получается путем смешивания тщательно отобранных твердых и мягких сортов пшеницы, используется для быстрого выпекания хлеба и приготовления кексов (тортов).

3. Мука из цельного зерна

Мука из цельного зерна содержит больше клейковины и питательных веществ. Хлеб, приготовленный из такой муки обычно небольших размеров. Многие рецепты предлагают смешивание обычной муки из цельного зерна для достижения лучшего результата выпекания.

4. Мука грубого помола

Мука грубого помола по структуре напоминает муку из цельного зерна. Для достижения нормального подъема теста необходимо комбинировать муку грубого помола с мукой для хлеба.

5. Самоподнимающаяся мука

Этот вид муки, с содержанием разрыхлителя для теста, используется в основном для приготовления тортов.

6. Кукурузная и овсяная мука

Кукурузную и овсяную муку получают из помола кукурузы и овса соответственно. Используется для усиления вкусовых качеств хлеба из муки грубого помола.

7. Сахар

Сахар является важным компонентом для придания продукту сладкого вкуса и цвета. Также он очень важен для брожения дрожжей как питательного вещества. Наиболее распространен белый сахар, реже используются коричневый сахар или сахарная пудра.

8. Дрожжи

Дрожжи вырабатывают углекислый газ, придавая тесту объем и рыхлость, при этом для более быстрого брожения дрожжей необходим углевод в сахаре и мука как питательное вещество.

1 чайная ложка активных сушёных дрожжей = ¾ чайных ложки растворимых дрожжей

1,5 чайных ложек активных сушёных дрожжей = 1 чайная ложка растворимых дрожжей

2 чайных ложки активных сушёных дрожжей = 1.5 чайные ложки растворимых дрожжей

Хранить дрожжи следует в холодильнике, не подвергать воздействию высокой температуры. Перед употреблением проверьте срок годности и срок хранения. Испорченные дрожжи чаще всего становятся причиной не поднявшегося теста.

Определение годности дрожжей:

1). Залейте в емкость ½ стакана теплой воды (45º-50°)

2). Добавьте 1 чайную ложку сахара в стакан и размешайте, сверху добавьте 2 чайные ложки дрожжей

3). Оставьте мерный стакан в теплом месте на 10 минут. Не взбалтывайте воду.

4). Дрожжи должны вспениться и увеличиться в размере, если этого не произошло, дрожжи не пригодны для употребления

9. Соль

Соль является важной вкусовой добавкой, а также необходимым компонентом для образования корочки. Однако соль может плохо влиять на процесс подъема дрожжей. Не используйте очень много соли. Вы можете совсем отказаться от использования соли, тогда ваш хлеб будет значительно больше в размере.

10. Яйца

Яйца делают хлеб питательным и большим в размере, придают особый вкус. При использовании, нужно очистить яйца от скорлупы и размешать.

11. Жир, сливочное и растительное масло

Жир придает хлебу мягкость и позволяет продлить срок хранения. Сливочное масло, перед добавлением в тесто, следует растопить или нарезать маленькими кусочками.

12. Разрыхлитель для теста

Разрыхлитель для теста обычно используется для приготовления хлеба по ускоренной программе (Ultra Fast).

13. Пищевая сода

Имеет те же функции, что и разрыхлитель для теста. Может использоваться вместе с разрыхлителем для теста.

14. Вода и другие жидкости

Вода является необходимым компонентом для изготовления хлеба. Наиболее

оптимальная температура воды для приготовления теста 20°-25°. Воду можно заменить свежим или растворимым молоком. В некоторых рецептах используются фруктовые соки (яблочный, апельсиновый, лимонный и др.)

МЕРА ИНГРЕДИЕНТОВ
Важно строго придерживаться меры ингредиентов, указанной в рецепте. Используйте мерный стакан и мерную ложку.
1. Взвешивание жидкостей
Воду, свежее и сухое молоко меряют мерными стаканами. После взвешивания кухонного жира, тщательно вымойте мерный стакан.
2. Взвешивание сухих порошков.
Сухие порошки должны сохраняться в рыхлом состоянии. Для точного взвешивания сгладьте порошок в стакане лопаткой. Чрезмерное количество может повлиять на баланс рецепта. При измерении сухих ингредиентов в небольшом количестве, используйте мерную кружку.
3. Порядок добавления ингредиентов.
Порядок добавления ингредиентов следующий: жидкости, яйца, соль, сухое молоко и т.д. Не замачивайте всю муку в воде. Дрожжи можно класть только на сухую поверхность. Не добавляйте в дрожжи соль. После того как тесто замесится, сигнал оповестит вас о том, что можно добавлять фрукты. Если вы раньше времени добавите фрукты, выпечка может потерять аромат после долгого перемешивания. Используя функцию задержки выпекания, не используйте продукты, которые быстро портятся, такие как яйца, фрукты.
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

No.	Проблема	Причина	Метод устранения
1	Выделение дыма из вентиляционного отверстия в процессе выпекания	На нагревательном элементе есть частички пищевых продуктов, жир или растительное масло	Выключите хлебопечь и прочистите нагревательный элемент, будьте осторожны - помните о высокой температуре.
2	Нижняя корочка хлеба слишком толстая	Хлеб находился в процессе подогрева долгое время	Вынимайте хлеб из противня сразу после выпекания
3	Трудности при попытке вынуть хлеб из противня	Тестомешалка плотно прилегает к противню	После того как хлеб был вынут, залейте противень горячей водой и оставьте на 10 минут, хорошо промойте
4	Компоненты плохо вымешаны, плохое выпекание	1. Выбрана некорректная программа выпекания	Выберите корректную программу Не открывайте крышку при последнем подъеме.
		2. По окончании работы цвет корочки не коричневый 3. Сопротивление при смешивании слишком велико	Выньте противень и включите хлебопечь, если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизированный сервисный центр.
5	Мигание дисплея “H:HH” после нажатия кнопки “start/stop”	Слишком высокая температура внутри хлебопечи	Нажмите кнопку “start/stop”, отключите шнур питания, выньте противень, дайте хлебопечи остыть
6	Слышен шум работающего мотора, но тесто не вымешивается	Неправильно установлен противень, слишком много теста	Проверьте правильность установки противня. Проверьте количество ингредиентов согласно рецепту.
7	Хлеб слишком большого размера	Излишнее количество дрожжей, воды или муки. Слишком высокая температура в помещении	Уменьшите количество согласно рецепту
8	Хлеб маленького размера или не поднялся	Нет дрожжей, или недостаточное количество. Дрожжи утратили активность из-за слишком высокой температуры воды, смешивания с солью или из-за низкой температуры в помещении.	Проверьте количество дрожжей и их годность. Увеличьте температуру в помещении.
9	Слишком много теста, которое не умещается в противне	Излишнее количество жидкости	Уменьшите количество жидкости

10	Проседание теста внутри хлеба	1. Недостаточно плотная мука для подъема	Используйте муку для хлеба
		2. Излишне высокая скорость подъема дрожжей, или слишком высокая температура	Используйте дрожжи при комнатной температуре
		3. Влажное или слишком мягкое тесто из-за избытка воды	Следуйте рекомендациям в рецепте
11	Тяжелое тесто	1. Избыток муки или недостаток воды	Уменьшите количество муки или увеличьте количество воды
		2. Избыток фруктов или муки из цельного зерна	Уменьшите количество фруктов и увеличьте количество дрожжей
12	Хлеб полый внутри	1. Избыток воды или дрожжей, отсутствие соли	Следите за количеством ингредиентов согласно рецепту
		2. Вода слишком высокой температуры	Следите за температурой воды
13	Мука прилипла к поверхности хлеба	1. Наличие липких ингредиентов, таких как масло или бананы и др.	Следите за количеством ингредиентов
		2. Плохое вымешивание из-за недостатка воды	Проверьте количество воды и исправность механизма тестомешалки.
14	Слишком толстая корочка, цвет корочки слишком темный при выпекании сладкого теста	Сахар влияет на цвет теста	Если цвет корочки слишком темный, нажмите кнопку start/stop за 5-10 минут до окончания процесса выпекания. Перед тем как вынимать хлеб из печки, нужно оставить хлеб на противне с закрытой крышкой в течение 20 минут.

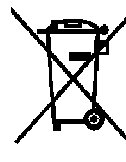
Технические характеристики

Рабочее напряжение: 230 В
Рабочая частота: 50 Гц
Мощность: 650 Вт

Комплектность

Хлебопечь 1 шт.
Инструкция по эксплуатации 1 шт.
Гарантийный талон 1 шт.
Упаковка 1 шт.

Безопасность окружающей среды. Утилизация



Вы можете помочь в охране окружающей среды!
Пожалуйста, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр утилизации отходов.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий.



ХЛІБОПІЧ

Шановний покупець!

Поздоровляємо Вас із придбанням виробу торгової марки «Saturn». Впевнені, що наші вироби будуть вірними і надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

Не піддавайте пристрій різким перепадам температур. Різка зміна температури (наприклад, внесення пристрою з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині пристрою та порушити його працездатність при вмиканні. Пристрій повинен відстоятися в теплому приміщенні не менше ніж 1,5 години.

Введення пристрою в експлуатацію після транспортування проводити не раніше, ніж через 1,5 години після внесення його в приміщення.

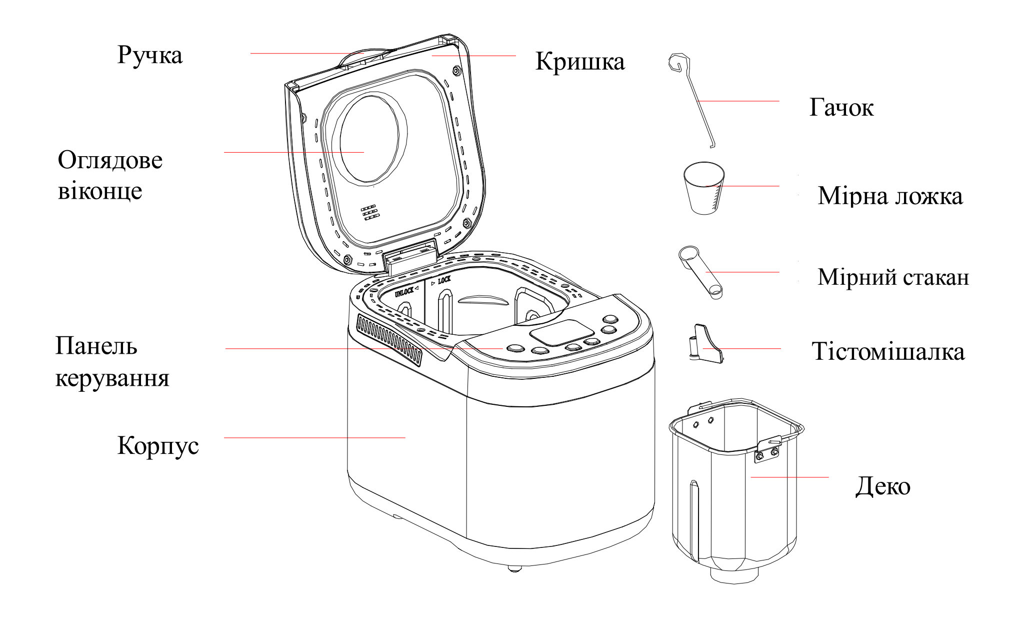
ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ:

При використанні електрообладнання необхідно дотримуватись основних заходів безпеки:

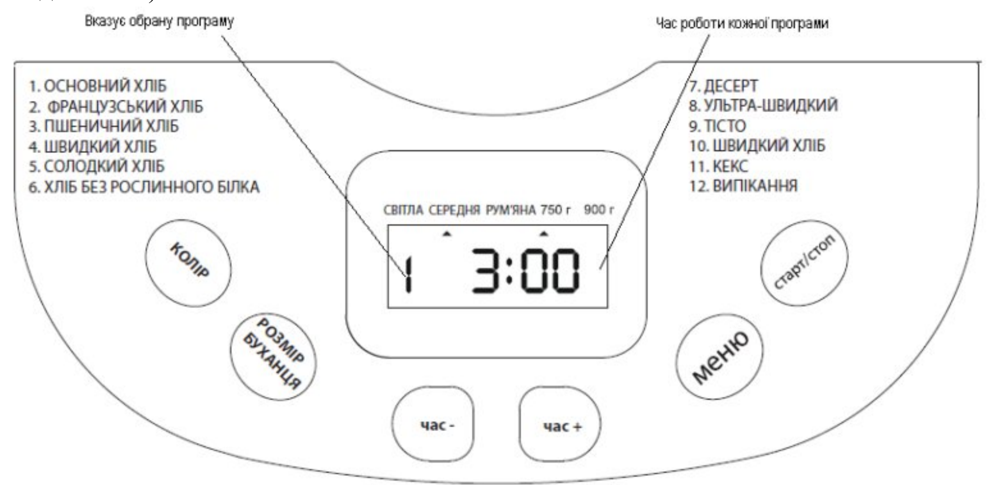
1. Прочитайте всю інструкцію.
2. Переконайтеся, що технічні характеристики вашої мережі збігаються із зазначеними виробником.
3. Не використовуйте хлібопіч з ушкодженим шнуром живлення або вилкою мережі, а також при виявленні неполадок або ушкоджень. Зверніться в найближчий авторизований сервісний центр для огляду або ремонту.
4. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте ручки. Так як ручка розташована біля декоративних металевих вставок, рекомендується відкривати кришку в рукавичках або не доторкатися вставок. Існує ризик опіку.
5. Щоб уникнути ураження електричним струмом не занурюйте шнур, штепсельну вилку або корпус у воду чи іншу рідину.
6. Відключіть пристрій від мережі, якщо не використовуєте його, перед зміною або заміною складових частин і чищенням.
7. Слідкуйте, щоб шнур живлення не звисав з краю стола і не торкався гострих кутів і гарячих поверхонь.
8. Використання додаткових комплектуючих не рекомендується виготовлювачем приладу, тому що це може ушкодити прилад.
9. Данний пристрій не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, а також особами, які не мають досвіду і знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкції з використання пристрою від особи, відповідальної за їх безпеку. Не рекомендується використовувати пристрій дітям у віці до 14 років.
10. Необхідний ретельний догляд, якщо прилад використовується біля дітей.
11. Не розташовуйте пристрій поблизу або на газовій або електричній плиті або в нагрітій духовці.
12. Надзвичайна обережність потрібна при переміщенні приладу, який містить гаряче масло або інші гарячі рідини.
13. Не торкайтесь частин приладу, що рухаються чи обертаються при випіканні.
14. Не вмикайте прилад без встановленої хлібної форми наповненої інгредієнтами.
15. Виймаючи хлібну форму, не вдаряйте об краї або верх, тому що це може ушкодити хлібну форму і хлібопіч.
16. Не можна вставляти металеву фольгу або інші предмети в хлібопіч, тому що це може спричинити пожежу або коротке замикання.
17. Не накривайте хлібопіч рушником або іншою тканиною, тому що це може спричинити пожежу.
18. Прилад необхідно вмикати тільки у заземлену розетку.
19. Спочатку приєднайте шнур у гніздо приладу, потім підключіть до мережі. Для відключення установіть регулятор у положення OFF (ВИМК.), потім відключіть від мережі.
20. Виймати деку з хлібопечі під час всього процесу приготування заборонено!
21. Не використовуйте прилад в будь-яких інших цілях, крім зазначених у цій інструкції.
22. Не використовуйте пристрій поза приміщенням.
23. Збережіть інструкції з експлуатації.

Прилад призначений винятково для використання в побуті.

ОПИС ЧАСТИН



Панель керування (дизайн панелі керування може змінюватися без попереднього повідомлення)



Start/Stop

Запуск і завершення обраної програми для випікання.

Для вмикання програми натисніть кнопку "START/STOP". При цьому пролунає короткий звуковий сигнал, дві крапки в іконці, що показують час, будуть блимати, загориться індикатор. Після вмикання кнопки "START/STOP" всі інші кнопки стають неактивними крім кнопки "START/STOP".

Після початку процедури в будь-який час можна зупинити процес приготування, натиснувши кнопку "START/STOP". Процес буде припинений, установки збережуться в пам'яті, а час, що залишився, буде блимати на ЖК моніторі. Повторне натискання кнопки "START/STOP" відновить роботу хлібопечі.

Для зупинки програми натискайте кнопку "START/STOP" протягом приблизно 2 секунд, поки звуковий сигнал не підтвердить, що програма була вимкнена.

МЕНЮ

Використовується для установки різних програм, які змінюються при кожному натисненні (натиснення супроводжується коротким звуковим сигналом). При переривистому натисненні 12 меню з'являтимуться в циклічному порядку на РК моніторі. Виберіть бажану програму.

1. Basic: вимішування тіста, підйом тіста, випікання звичайного хліба. Також ви можете додавати інгредієнти за смаком.
2. Whole wheat: вимішування тіста, підйом тіста, випікання хліба з використанням муки з цілісного зерна. При цьому небажане використання функції затримки випікання.
3. French: вимішування тіста, підйом тіста, випікання з тривалішим терміном підйому. Хліб, випечений у такий спосіб, зазвичай має хрустку скориночку і легку структуру.
4. Quick: вимішування тіста, підйом тіста і випікання з використанням харчової соди або розпушувача для тіста. Хліб, випечений у такий спосіб, зазвичай не піднімається до великих розмірів і має щільну структуру.
5. Sweet: вимішування, підйом і випікання солодкого хліба з хрусткою скориночкою. Також ви можете додавати інгредієнти за смаком.
6.Gluten free: вимішування тіста, підйом тіста і випікання з муки, що не вміщує білок.
7. Dessert: вимішування, підйом і випікання десерту.
8. Ultra fast: вимішування, підйом і випікання хліба в короткий термін.
9. Dough: вимішування і підйом тіста без випікання. Готове тісто використовуйте для приготування булочок, піци і т.д.
10. Jam: приготування варення і джему. Фрукти і овочі потрібно нарізати, перш ніж покласти їх на деко.
11. Cake: вимішування, підйом і випікання тіста з використанням харчової соди або розпушувача для тіста.
12. Bake: тільки випікання без замішування і підйому. Також використовується для збільшення терміну випікання.

Color

Вибір кольору скориночки: LIGHT (світлий), MEDIUM (середній), DARK (темний). Натисніть цю кнопку, щоб вибрати бажаний ефект.

Loaf

Натисніть для вибору розміру буханця хліба: 1,5 фунта (750 г) або 2 фунти (900 г). Коли ви виберіть необхідну вагу, вона відобразиться на ЖК моніторі.

Пам'ятайте, розмір хліба впливає на загальний час готування. Ця кнопка включає тільки наступні функції: BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, GLUTEN FREE і ULTRA-FAST.

ФУНКЦІЯ ЗАТРИМКИ DELAY (TIME + або TIME-)

Використовуйте кнопки «Час +» і «Час -» для установки бажаного часу закінчення випікання. Максимальний час затримки 13 годин. Пам'ятайте, що час затримки повинен включати час випікання. Таким чином, по закінченню часу затримки Ви отримаєте свіжий гарячий хліб.

Кроки установки функції затримки приготування наступні:

1) Виберіть програму приготування, колір скоринки і розмір буханки хліба.
2) Встановіть час затримки натисканням кнопки «Час +». Одноразове натиснення кнопки «Час +» дозволяє відкласти час закінчення приготування на 10 хвилин. Щоб швидко збільшити час затримки приготування, натисніть і утримуйте кнопку «Час +». Якщо Ви перевищили необхідний показник часу, відкоригуйте його, натиснувши кнопку «Час -».

Наприклад: зараз 20 годин 30 хвилин, якщо ви хочете отримати готовий хліб до 7 години ранку, наприклад, через 10 годин 30 хвилин, виберіть програму, колір скоринки, розмір хліба та натисніть **ЧАС + або ЧАС -**, поки не з'явиться 10: 30 (час затримки). Потім натисніть кнопку **СТАРТ / СТОП** для увімкнення програми. На

екрані буде відображатися час, що залишився до закінчення програми. У 7 годин у вас буде свіжий гарячий хліб. Хліб автоматично підігрівається протягом однієї години після завершення випікання.
Примітка: програми ULTRA FAST і JAM не мають функцій затримки.
Будь ласка, пам'ятайте про те, що максимальний час затримки - 13 годин.
Увага: при затримці випікання не використовуйте продукти, що швидко псуються, такі як яйця, незбиране молоко, фрукти, овочі і т.д.

АВТОМАТИЧНИЙ ПІДІГРІВ

Хліб автоматично підігрівається протягом однієї години після завершення випікання. Під час автопідігріву, якщо ви захочете витягнути хліб, натисніть кнопку START/STOP, щоб відключити програму.

ПАМ'ЯТЬ

Якщо під час приготування пропаде електрика, автоматичне приготування продовжиться через 10 хвилин, навіть без натиснення кнопки "START/STOP". Якщо електрики немає більше 10 хвилин, хлібопіч потрібно увімкнути самостійно. Але якщо тісто в процесі замішування, потрібно натиснути кнопку "START/STOP" для запуску програми з початку.

УМОВИ ДЛЯ НОРМАЛЬНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ

Хлібопіч може працювати при різних температурах, однак при низькій температурі тісто може піднятися не так добре, що вплине на його розмір і структуру. Рекомендована температура приміщення від +15 до +34 .

ПОПЕРЕДЖУВАЛЬНА ІНДИКАЦІЯ:

1. Якщо після запуску програми на дисплеї відображається "H:HH", це означає, що температура усередині занадто висока й програма повинна бути зупинена. Відкрийте кришку й дайте хлібопечі охолонути протягом 10 - 20 хвилин. Якщо після запуску програми на дисплеї відображається "LLL", це означать, що температура всередині деки занадто низька. Необхідно поставити хлібопіч у середовище з більше високою температурою.

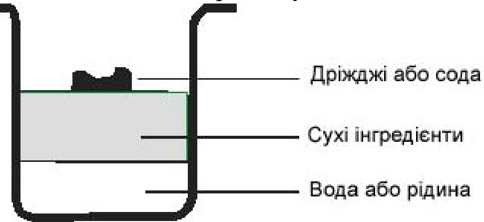
2. Якщо після натискання кнопки START/STOP на дисплеї відображається "E:E0" або "E:EI" , це означає, що датчик температури не встановлений належним чином. Зверніться в авторизований сервісний центр для виявлення пошкодження і його усунення.

ПЕРЕД ЗАСТОСУВАННЯМ

Переконайтеся в наявності й справності всіх елементів.
Почистіть всі елементи відповідно до глави «ВИКОРИСТАННЯ І ОЧИЩЕННЯ»
Включіть програму «BAKE» (випікання) і прогрівайте без інгредієнтів протягом 10 хвилин. Після охолодження почистіть ще раз.
Висушіть всі елементи й складіть, апарат готовий до експлуатації.

ГОТУВАННЯ ХЛІБА

Вставте деко і прокрутіть за годинниковою стрілкою до появи клацання. Установіть тістомішалку у ведучі вали. Проверніть за годинниковою стрілкою до появи клацання. Перед установкою тістомішалки, рекомендується заповнити отвори маргарином або іншим жиром, що дозволить знизити рівень прилипання тіста до лопат тістомішалки.
Додайте інгредієнтів в деко, дотримуючись рецепта. Зазвичай, в першу чергу, заливається вода або рідина, потім додається цукор, сіль і борошно, наприкінці додаються дріжджі або розпушувач. При виготовленні хліба із зерна грубого помелу або житнього хліба, рекомендується змінити порядок додавання інгредієнтів: спочатку додайте сухі дріжджі й борошно, і, в останню чергу, рідину, для отримання кращого результату змішування. Максимальна кількість борошна і дріжджів повинна відповідати рецепту.



Зробіть пальцем невелике поглиблення в борошні з одного боку і додайте туди дріжджі. Стежте за тим, щоб дріжджі не змішалися з рідиною або сіллю.
Закрийте кришку і підключіть шнур живлення до мережі.
Натисніть кнопку MENU, для вибору бажаної програми.
Натисніть кнопку COLOR для вибору потрібного кольору скоринки.
Натисніть кнопку LOAF для вибору бажаного розміру.
Установите час затримки натисканням кнопки Time+ і Time –. Цей крок можна пропустити, якщо ви хочете почати роботу хлібопечі негайно.
Натисніть і утримуйте кнопку START/STOP біля двох секунд для початку роботи.
Процес готування по програмах BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, QUICK, SWEET, GLUTEN FREE, ULTRA-FAST і CAKE супроводжується довгим звуковим сигналом, це говорить про необхідність додавання інгредієнтів. Відкрийте кришку і засипте інгредієнти. Під час випікання можливий вихід пари через вентиляційні отвори, це нормально
10 звукових сигналів повідомлять про закінчення процесу випікання. Натискайте кнопку START/STOP протягом 2 секунд, щоб зупинити приготування і вийняти хліб.
Відкрийте кришку, і, використовуючи прихватки, візьміться за ручку дека і акуратно вийміть його із хлібопечі.
Увага: Не забувайте про те, що деко і хліб можуть бути дуже гарячими, будьте обережні і завжди використовуйте прихватки.
Перш ніж вийняти хліб, дайте деку остигнути. Потім використовуйте шпатель, щоб акуратно відокремити хліб від стінок дека.
Переверніть деко вверх дном над чистою поверхнею і акуратно струсіть для витягання хліба.

Акуратно витягніть хліб і залиште охолоджуватися на 20 хвилин.
Якщо ви відсутні у момент завершення випікання або не натиснули кнопку START/STOP, хліб буде автоматично підігріватися впродовж 1 години і потім відключиться.
Відключайте прилад від мережі, якщо він не використовується довгий час.
Увага: перед нарізкою хліба, відокремте лопату тістомішалки від хліба, за допомогою гачка (входить у комплект). Не відокремлюйте лопату руками, пам'ятайте, що температура занадто висока.
Примітка: якщо ви не доїли хліб, рекомендується зберігати його в запечатаному поліетиленовому пакеті або хлібниці. Хліб можна зберігати три дні при кімнатній температурі. Якщо його потрібно зберігати довше, упакуйте його в поліетиленовий пакет або хлібницю і покладіть в холодильник. Термін зберігання в холодильнику - не більше 10 днів. Домашній хліб не містить консервантів, тому звичайно строк зберігання для нього не більш ніж для хліба, купленого в магазині.

КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ

Швидке випікання

При випіканні хліба прискореним способом застосовуються харчова сода й розпушувач, що активуються рідиною й високою температурою. Для поліпшення смакових якостей рекомендується завантажувати рідину на дно листа, а сипучі інгредієнти зверху, тому що при первісному вимішуванні тіста сипучі інгредієнти можуть погано розмішатися й залишитися в куточках листа. У цьому випадку відокремте сипучі інгредієнти від стінок за допомогою шпателя.

Прискорене випікання

За допомогою прискореного випікання ви можете приготувати хліб протягом однієї години 38 хвилин, при цьому він буде мати більш щільну структуру. Пам`ятайте, що вода, що додається в тісто, повинна мати температуру від 48°С до 50°С, використовуйте термометр для виміру температури води, це дуже важливо для одержання гарного тіста. Вода низької температури може стати причиною недостатнього підйому тіста, вода занадто високої температури може знищити дріжджі, що також вплине на підйом тіста.

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Перед чищенням завжди відключайте прилад від мережі і дайте йому охолонути.
Деко: Щоб витягнути деко, прокрутіть його проти годинникової стрілки і вийміть за ручку. Протріть деко усередині і зовні за допомогою м'якої тканини. Не використовуйте для протирання грубі і абразивні матеріали, щоб не пошкодити антипригарне покриття. Повністю висушіть деко перед установкою.
Примітка: Вставте деко і прокрутіть за годинниковою стрілкою до появи клацання. Встановіть тістомішалку у ведучі вали. Проверніть за годинниковою стрілкою до появи клацання.
Тістомішалка: якщо у вас виникли труднощі при витяганні тістомішалки з валу, використовуйте гачок. Протріть за допомогою м'якої вологої тканини. Тістомішалка і деко призначені для миття в посудомийній машині.
Корпус: акуратно протріть корпус вологою тканиною. Не використовуйте абразивні матеріали, щоб не пошкодити покриття. Не занурюйте корпус у воду.
Примітка: Не рекомендується розбирати кришку для чищення.
Перш ніж зібрати хлібопіч на збереження, переконайтеся, що вона повністю висохла і охолола, знаходиться в чистому стані, і кришка закрита.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ІНГРЕДІЄНТИ

1. Борошно для хліба

Борошно для хліба має високий вміст клейковини (також називаються борошном з високим вмістом клейковини і білків), має високу еластичність. Борошно з більш високим вмістом клейковини дозволяє випікати хліб великого розміру. Борошно є найбільш важливим інгредієнтом для приготування хліба.

2. Звичайне борошно

Виходить шляхом змішування ретельно відібраних твердих і м'яких сортів пшениці, використовується для швидкого випікання хліба і приготування кексів (тортів).

3. Борошно із цільного зерна

Борошно із цільного зерна містить більше клейковини і поживних речовин. Хліб, приготовлений з такого борошна, зазвичай невеликих розмірів. Багато рецептів пропонують змішування звичайного борошна із цільного зерна для досягнення кращого результату випікання.

4. Борошно грубого помелу

Борошно грубого помелу за структурою нагадує борошно із цільного зерна. Для досягнення нормального підйому тіста, необхідно комбінувати борошно грубого помелу з борошном для хліба.

5. Самопідйомне борошно

Цей вид борошна, із вмістом розпушувача для тіста, використовується в основному для приготування тортів.

6. Кукурудзяне і вівсяне борошно

Кукурудзяне і вівсяне борошно отримують із помелу кукурудзи і вівса відповідно. Використовується для посилення смакових якостей хліба з борошна грубого помелу.

7. Цукор

Цукор є важливим компонентом для додання продукту солодкого смаку і кольору. Також він дуже важливий для бродіння дріжджів як поживної речовини. Найбільш поширений білий цукор, рідше використовуються коричневий цукор або цукрова пудра.

8. Дріжджі

Дріжджі виробляють вуглекислий газ, надаючи тісту об'єм і рихлість, при цьому для більш швидкого бродіння дріжджів, необхідний вуглевод у цукрі й борошно як живильна речовина.
1 чайна ложка активних сушених дріжджів = ¾ чайних ложки розчинних дріжджів.
1.5 чайних ложки активних сушених дріжджів = 1 чайна ложка розчинних дріжджів
2 чайних ложки активних сушених дріжджів = 1.5 чайних ложки розчинних дріжджів.
Слід зберігати дріжджі в холодильнику, не піддавати дії високої температури. Перед вживанням перевірте термін придатності і зберігання. Зіпсовані дріжджі найчастіше стають причиною тіста, що не піднялося.

Визначення придатності дріжджів:
1) залийте в ємність ½ склянки теплої води (45º-50°)
2) додайте 1 чайну ложку цукру в склянку і розмішайте, зверху додайте 2 чайні ложки дріжджів
3) залиште мірну склянку в теплому місці на 10 хвилин. Не збовтуйте воду.
4) дріжджі повинні спінитися і збільшитися в розмірі, якщо цього не відбулося, дріжджі не придатні для вживання.
9. Сіль
Сіль є важливою смаковою добавкою, а також необхідним компонентом для утворення скоринки. Однак сіль може погано впливати на процес підйому дріжджів. Не використовуйте дуже багато солі. Ви можете зовсім відмовитися від використання солі, тоді ваш хліб буде значно більшим в розмірі.
10. Яйця
Яйця роблять хліб живильним і більшим в розмірі, надають особливий смак. При використанні, потрібно очистити яйця від шкарлупи і розмішати.
11. Жир, вершкове і рослинне масло
Жир надає хлібу м'якість і дозволяє продовжити термін зберігання. Вершкове масло, перед додаванням в тісто, слід розтопити або нарізати маленькими шматочками.
12. Розпушувач для тіста
Розпушувач для тіста зазвичай використовується для приготування хліба по прискореній програмі (Ultra Fast).
13. Харчова сода
Має ті ж функції, що й розпушувач для тіста. Може використовуватися разом з розпушувачем для тіста.
14. Вода та інші рідини
Вода є необхідним компонентом для приготування хліба. Найбільш оптимальна температура води для готування тіста 20°-25°. Воду можна замінити свіжим або розчинним молоком. Це впливає на смак хліба і колір скоринки. У деяких рецептах використовуються фруктові соки (яблучний, апельсиновий, лимонний та ін.).

МІРА ІНГРЕДІЄНТІВ
Важливо строго дотримуватися міри інгредієнтів, вказаної в рецепті. Використовуйте мірну склянку і мірну ложку.
1. Зважування рідин
Воду, свіже і сухе молоко міряють мірними склянками. Після зважування кухонного жиру, ретельно вимийте мірну склянку.
2. Зважування сухих порошків.
Сухі порошки повинні зберігатися в рихлому стані. Для точного зважування, згладьте порошок у склянці лопаткою. Надмірна кількість може вплинути на баланс рецепту. При вимірюванні сухих інгредієнтів в невеликій кількості, використовуйте мірний кухоль.
3. Порядок додавання інгредієнтів.
Порядок додавання інгредієнтів наступний: рідини, яйця, сіль, сухе молоко і т.д. Не замочуйте все борошно у воді. Дріжджі можна класти тільки на суху поверхню. Не додавайте в дріжджі сіль. Після того як тісто заміситься, сигнал сповістить вас про те, що можна додавати фрукти. Якщо ви завчасно додасте фрукти, випічка може втратити аромат після довгого перемішування. Використовуючи функцію припинення випікання, не використовуйте продукти, які швидко псуються, такі як яйця, фрукти.

УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

No.	Проблема	Причина	Метод усунення
1	Виділення диму з вентиляційного отвору в процесі випікання	На нагрівальному елементі є часточки харчових продуктів, жир або рослинне масло	Виключіть хлібопіч і прочистіть нагрівальний елемент, будьте обережні, пам’ятайте про високу температуру
2	Нижня скоринка хліба надто товста	Хліб знаходився у процесі підігріву довгий час	Виймайте хліб з дека відразу після випікання
3	Труднощі при спробі вийняти хліб з дека	Тістомішалка щільно прилягає до дека	Після того як хліб був вийнятий, залийте деко гарячою водою і залиште на 10 хвилин, добре промийте
4	Компоненти погано вимішані, погане випікання	1. Обрано некоректну програму випікання	Виберіть коректну програму Не відчиняйте кришку при останньому підйомі.
		2. По закінченню роботи колір скоринки не коричневий.	Вийміть деко і включіть тістомішалку, якщо проблема не зникне, зверніться до кваліфікованого персоналу.
		3. Опір при змішуванні дуже великий	
5	Мигання дисплея “H:HH” після натискання кнопки “start/stop”	Дуже висока температура усередині хлібопечі	Натисніть кнопку “start/stop”, відключіть шнур живлення, вийміть деко, дайте хлібопечі охолонути
6	Чутний шум працюючого мотора, але тісто не вимішує	Неправильно встановлене деко, занадто багато тіста	Перевірте правильність установки дека. Перевірте кількість інгредієнтів відповідно до рецепта.

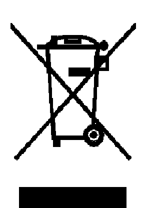
7	Хліб дуже великого розміру	Зайва кількість дріжджів, води або борошна. Дуже висока температура в приміщенні	Зменште кількість згідно рецепту
8	Хліб маленького розміру або не піднявся	Немає дріжджів, або недостатня кількість. Дріжджі втратили активність через дуже високу температуру води, змішування із сіллю, або через низьку температуру в приміщенні.	Перевірте необхідну кількість дріжджів і їхню придатність. Збільште температуру в приміщенні.
9	Забагато тіста, що не уміщається в деку	Зайва кількість рідини	Зменшите кількість рідини
10	Просідання тіста усередині хліба	1. Недостатньо щільне борошно для підйому	Використовуйте борошно для виготовлення хліба
		2. Надмірно висока швидкість підйому дріжджів, або занадто висока температура	Використовуйте дріжджі при кімнатній температурі
		3. Вологе або занадто м'яке тісто через надлишок води	Додержуйтеся рекомендацій у рецепті
11	Важке тісто	1. Надлишок борошна або недолік води	Зменшите кількість борошна або збільште кількість води
		2. Надлишок фруктів або борошна із цільного зерна	Зменшите кількість фруктів і збільште кількість дріжджів
12	Хліб порожній усередині	1. Надлишок води або дріжджів, відсутність солі	Стежите за кількістю інгредієнтів згідно рецепту
		2. Вода дуже високої температури	Стежте за температурою води
13	Борошно прилипло до поверхні хліба	1. Наявність липких інгредієнтів, таких як масло або банани та ін.	Стежте за кількістю інгредієнтів
		2. Погане вимішування через недолік води	Перевірте кількість води і справність механізму тістомішалки.
14	Дуже товста скоринка, колір виробу занадто темний при випіканні солодкого тіста	Цукор впливає на колір тіста	Якщо колір скоринки дуже темний, натисніть кнопку start/stop за 5-10 хвилин до закінчення процесу випікання.

Технічні характеристики
Робоча напруга: 230 В
Робоча частота: 50 Гц
Потужність: 650 Вт

Комплектність
Хлібопіч 1 шт.
Інструкція з експлуатації 1 шт.
Гарантійний талон 1 шт.
Упакування 1 шт.

Безпека навколишнього середовища. Утилізація

Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!



Будь ласка, дотримуйтесь місцевих правил: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр утилізації відходів.

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики і дизайн виробів.